RosmarinNussBrot

6 Eier
75 g Haselnussmehl (gemahlene Haselnüsse)
200 g Mandelmehl (gemahlene Mandelnüsse)
125 g Kastanienmehl
2 Esslöffel frischer Rosmarin
etwas Salz

Zubereitung

Am besten Eier trennen und Eiweiße mit dem Salz fest zu Schaum aufschlagen.
Dann Eigelbe und Nussmehl hinzufügen.
Alles gut vermengen – nicht zu wüst rühren

Ggf. Extras hinzugeben

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, sodass genügend Papier bleibt um die Ränder zuzufalten

Oder in der Papierform – das Brot wird besser und die Form ist auch mehrfach verwendbar.

Ca. 175°C
15 Minuten abgedeckt
55 Minuten unabgedeckt (entfalten)

Gutes Gelingen! ☺